

CANTINES SCOLAIRES

MENUS



SEPTEMBRE 2024

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 02 au 06 Septembre 2024

Menu Végétarien

- Chou-fleur en salade BIO
- Chipolatas végétariennes
- Pâtes BIO +Emmental
- Fruit BIO 

- Crêpe au fromage
- Émincé de volaille au curry
- Julienne de légumes
- 1 Petit suisse nature

BIO 

- Fruit BIO 

- Salade verte BIO  +dés d'Emmental
- Boulettes de bœuf sauce tomate
- Semoule BIO
- Compote BIO

- Salade strasbourgeoise/Salade pdt et saucisse de volaille
- Anneaux d'encornets à la méridionale
- Purée de panais
- Bûche de chèvre
- Fruit BIO 

Du 09 au 13 Septembre 2024

- Haricots verts salade BIO
- Veau Marengo
- Pâtes BIO +gruyère
- Fruit BIO 

Menu Végétarien

- Salade verte
- BIO 
- Œufs durs sauce Mornay
- Purée de brocolis
- Brownie au chocolat

- Taboulé
- Rôti de dinde
- Gratin d'aubergines

- Camembert BIO 
- Fruit BIO 

- Salade coleslaw
- Poisson sauce basilic
- Riz créole BIO

- Chanteneige BIO 
- Liégeois vanille

Du 16 au 20 Septembre 2024

- Saucisson/Roulade de volaille aux olives
- Burger de bœuf grillé (pas hamburger)
- Courgettes sautées à l'ail
- Tome Noire
- Fruit BIO 

- Tomate BIO 
- Tajine d'agneau citron-olives
- Semoule BIO
- Yaourt nature
- BIO 

Menu Végétarien

- Cœur de palmier en salade
- Dahl de lentilles
- Riz BIO créole
- Choix de fromages  et pains spéciaux BIO
- Fruit BIO 

- Salade verte BIO à l'échalote 
- Poisson aïoli
- Et ses légumes
- Mini Pavé d'Affinois
- Mousse au chocolat

Du 23 au 27 Septembre 2024

- Tarte thon-tomate
- Daube provençale
- Carottes
- Babybel BIO 
- Fruit BIO 

Menu Végétarien

- Salade verte BIO à l'ail 
- Omelette
- Pommes de terre rissolées
- Cantal AOP 
- Glace à l'eau

- Concombre BIO 
- Paëlla
- Yaourt nature BIO 

- Radis BIO -beurre
- Poisson meunière
- Epinards BIO crème/gruyère
- Flan parisien



Aide UE à destination des écoles

Les produits issus de l'Agriculture biologique sont signalés en vert ●

Les produits issus de productions locales en circuits courts sont signalés en bleu ●

Présence éventuelle des 14 allergènes majeurs : gluten, œufs, lait, soja, sulfites, moutarde, fruits à coques, sésame, arachides, lupin, céleri, mollusques, crustacés.

Les menus comportent une part croissante de produits locaux. 20% des ingrédients sont d'origine biologique. En Fonction des livraisons, certains plats sont susceptibles d'être modifiés. Dans ces menus, la viande bovine est d'origine française, le veau et le porc proviennent de la C.E.E. (communauté économique et européenne).